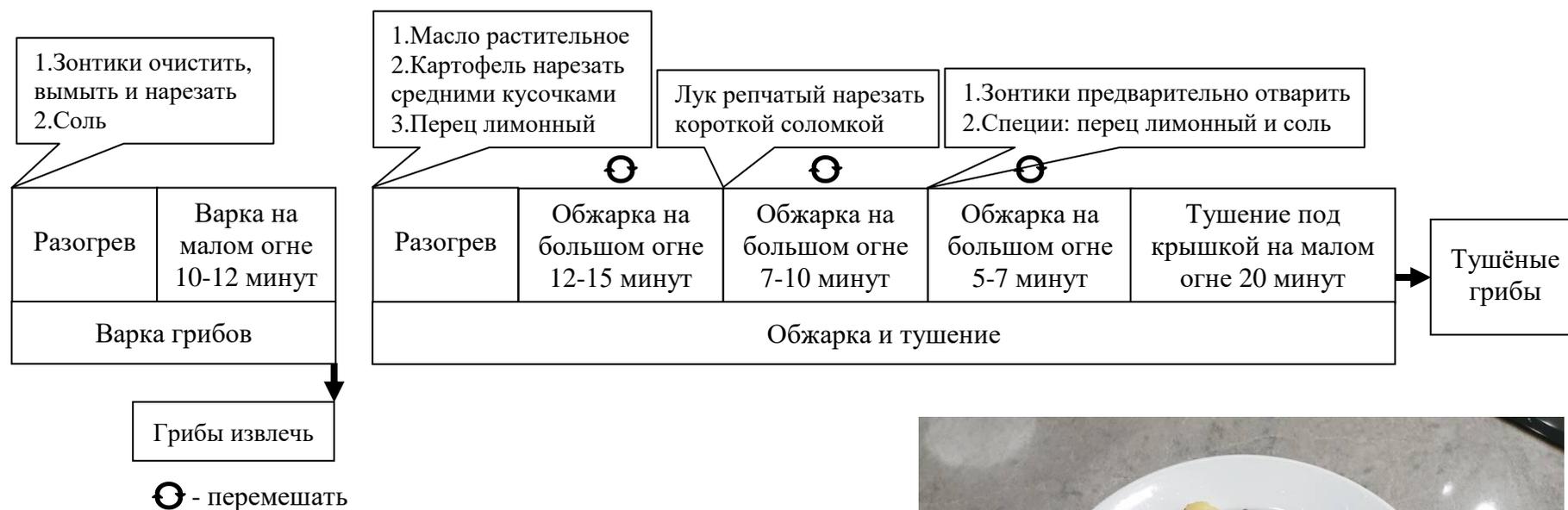


## Тушёные зонтики с луком и картофелем "Раздолье" (khurs.ru - 2020)



1. Зонтики – 2 кг
2. Картофель – 1 кг
3. Лук репчатый – 0,5-0,6 кг
4. Перец лимонный
5. Соль – 1,5 ст. ложки (для варки грибов) + 0,5 ст. ложки (для тушения)
6. Масло растительное – 65-80 г
7. Вода – 2,5 л (для варки грибов)



## Тушёные зонтики с луком и картофелем "Раздолье"



1. Собираем зонтики



2. Моем, чистим и режем зонтики



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними кусочками



6. Берём лук репчатый



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый короткой соломкой



9. Берём масло растительное



10. Берём лимонный перец



11. Ставим кастрюлю с водой на огонь



12. Кладём зонтики и соль в кастрюлю

## Тушёные зонтики с луком и картофелем "Раздолье"



13. Отваренные зонтики кладём в тарелку



14. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



15. Кладём картофель, соль и перец лимонный в сковороду



16. Перемешиваем картофель, жарим на большом огне



17. Кладём лук репчатый в сковороду



18. Перемешиваем лук репчатый и картофель, жарим на большом огне



19. Кладём соль и перец лимонный в сковороду



20. Кладём отварные зонтики в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды



22. Жарим на большом огне, перемешиваем



23. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём на стол